

Hrono hljeb sa majcinom dušicom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** g integralnog pšenicnog brašna
- **100** gražanog brašna
- **100** g heljadinog brašna
- **30** g jecmenog brašna
- **1 kašika** sjemenki susama
- **1 kašika** sjemenki lana
- **1 kašika** majcine dušice
- **1 kašika** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **300-350 ml** vode

Priprema

U zdjelu staviti sve vrste brašna sa prašakom za pecivo i sjediniti varjačom. Zatim dodati sjemenke susama, lana i majcine dušice i ponovo sve izmiješati. Dodati so, maslinovo ulje i sa vodom zamijesiti tijesto. Tijesto izliti u pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 190 C oko 45 minuta. Ohladiti i sjeci na tanke šnite. Ukus je divan, uvjerite se sami. Prijatno!

Savet